

CELLER DE CAPÇANES

PERAJ PETITA ROSADO

DO Montsant. 2024

Nuestra colección de vinos certificados kosher



VARIETADES

Garnacha tinta 100%

Viñas de hasta 50 años.

Suelos: arcilla y granito en terrazas de hasta 450 m de altura.

Vendimia: a mano, principios de Septiembre.



ELABORACIÓN

Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Judía de Barcelona.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 15 y 17°C. Sigue el sangrado, después de una maceración corta de las uvas en tinas de acero inoxidable. Este proceso aporta mayor concentración aromática y en el color, e incrementa el potencial de guarda del vino.



ANÁLISIS

- 13,5% vol. alcohol
- 5,2 g/l acidez total
- 0,3 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color rosado brillante de mediana intensidad. Notas fragantes con aromas de melocotón blanco y frutos rojos; frambuesas, arándanos salvajes, pimienta blanca. Entrada seca al paladar, con una acidez vibrante que aporta frescor e intensidad al conjunto. Notas a fresas y cerezas recién recogidas, y un delicado fondo floral con notas a pimienta. Taninos pulidos y un final fresco y mineral.



MARIDAJE

Acompaña este vino delicado de risottos, marisco, paellas, quesos y ostras. También con aperitivos en tempura.



CERTIFICACIONES

Vegano y Kosher: Lo mevushal y Le Pessaj.

